Утверждаю:
Директор ЧПОУ ВКК
_____ М.В. Кириллова
«09» октября 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: **Повар, Кондитер**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 1 г 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах					Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК		Практика		
			Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ППКРС	**2304**	**904**	**450**	**1224**	**68**	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**324**	**306**	**164**	**0**	**18**	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	34	12		2	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	34	16		2	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	34	12		2	1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	34	8		2	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	30	12		2	1
ОП.06	Охрана труда	36	34	10		2	1
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34	34		2	1 2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	34	18		2	1
ОП.09	Физическая культура	40	38	38		2	1 2
П.00	**Профессиональный цикл**	**1980**	**598**	**286**	**1224**	**50**	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1872**	**598**	**286**	**1224**	**50**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**248**	**96**	**48**	**144**	**8**	1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	30	18		2	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	66	30		6	1
УП.01	Учебная практика	72			72		1
ПП.01	Производственная практика	72			72		1
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**556**	**148**	**78**	**396**	**12**	1
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	30	16		2	1
МДК.02.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарныхных изделий, закусок	128	118	62		10	1
УП.02	Учебная практика	144			144		1 2
ПП.02	Производственная практика	252			252		1 2
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**308**	**118**	**54**	**180**	**10**	2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	30	10		2	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	96	88	44		8	2
УП.03	Учебная практика	72			72		2
ПП.03	Производственная практика	108			108		2
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**240**	**88**	**36**	**144**	**8**	2
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32	30	8		2	2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	64	58	28		6	2
УП.04	Учебная практика	72			72		2
ПП.04	Производственная практика	72			72		2
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**520**	**148**	**70**	**360**	**12**	2
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	32	30	10		2	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	128	118	60		10	2
УП.05	Учебная практика	144			144		2
ПП.05	Производственная практика	216			216		2
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	**108**					
	Вариативная часть	**612**					
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**36**					
	Всего	**2952**					

Согласовано:
Председатели цикловых комиссий:
М.И. Гадаева
В.А. Груничева
Т.Ф. Ковырзина
С.А. Петрова
А.А. Русина

Заместитель директора по учебной работе:
А.А. Дроздова